



Horno eléctrico

User Manual

model: HORNO PYE7028

RECONOCIMIENTO

Gracias por comprar nuestro producto. Esperamos que disfrute usando las muchas características y beneficios que brinda. Antes de usar este producto, lea atentamente este manual de instrucciones completo. Guarde este manual en un lugar seguro para referencia futura. Asegúrese de que otras personas que usan el producto también estén familiarizadas con estas instrucciones.

ADVERTENCIA

- Cuando el horno se enciende por primera vez, puede emitir un olor desagradable. Esto se debe al agente adhesivo usado para los paneles aislantes dentro del horno. Por favor, ejecute el nuevo producto vacío con la función de cocción convencional, 250 °C, 90 minutos para limpiar las impurezas del aceite dentro de la cavidad.
- Durante el primer uso, es completamente normal que haya un ligero humo y olores. Si ocurre, simplemente tienes que esperar a que desaparezca el olor antes de poner los alimentos en el horno.
- Utilice el producto en un entorno abierto.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.
- Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden el peligro que

involucra. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Durante el uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar los elementos de calentamiento dentro del horno.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté funcionando, especialmente cuando la parrilla esté encendida.
- Asegúrese de que el artefacto esté apagado antes de reemplazar la lámpara del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Los medios para la desconexión deben incorporar en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones de cableado.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Se debe incorporar un medio de desconexión de todos los polos en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar un peligro.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- El exceso de derrame debe eliminarse antes de la limpieza.
- Durante la limpieza pirolítica, las partes accesibles pueden calentarse más de lo normal. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Durante la limpieza pirolítica, la sonda debe ser removida.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- Los dispositivos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Las instrucciones para hornos que tienen estantes deben incluir detalles que indiquen la correcta instalación de las estanterías.

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden el peligro involucrado.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar un peligro.
- Advertencia: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que pueden calentarse.
- No se debe usar un limpiador de vapor.
- No use un limpiador de vapor para limpiar su cubierta.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, p. con una tapa o una manta de fuego.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No use el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Para horno: la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El productor no es responsable por ningún daño que pueda ser causado por una colocación defectuosa, y la instalación por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada encima, puede desequilibrar su electrodoméstico o romper la puerta.
- Algunas partes del artefacto pueden mantener su calor por mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríe antes de tocar los puntos que están expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, se recomienda que lo desconecte.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN LA UNIDAD DE COCINA

Coloque el horno en el espacio provisto en la unidad de cocina; puede colocarse debajo de una tapa de trabajo o en un armario vertical. Fije el horno en su posición atornillándolo en su lugar, utilizando los dos agujeros de fijación en el marco. Para ubicar los orificios de fijación, abra la puerta del horno y mire adentro. Para permitir una ventilación adecuada, las medidas y las distancias se adhieren a fijar el horno.

IMPORTANTE

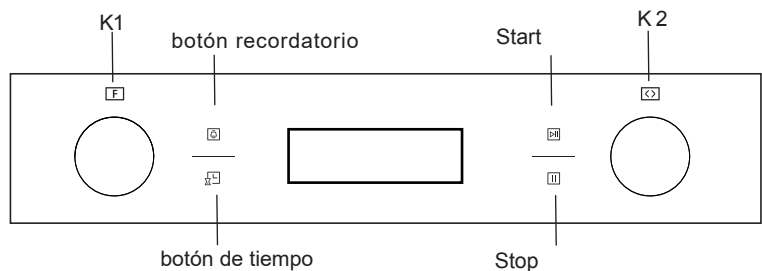
Si el horno debe funcionar correctamente, la carcasa de la cocina debe ser adecuada. Los paneles de la unidad de cocina que están al lado del horno deben estar hechos de un material resistente al calor. Asegúrese de que las colas de las unidades que están hechas de madera chapada puedan soportar temperaturas de al menos 120 °C. Los plásticos o pegamentos que no puedan soportar tales temperaturas se derretirán y deformarán, una vez que el horno se haya alojado dentro de las unidades, las partes eléctricas deben estar completamente aisladas. Este es un requisito de seguridad legal. Todas las protecciones deben estar firmemente fijadas en su lugar de modo que sea imposible quitarlas sin usar herramientas especiales. Retire la parte posterior de la unidad de cocina para garantizar que circule una corriente de aire adecuada alrededor del horno. La placa debe tener un espacio trasero de al menos 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no se haya dañado de ninguna manera. Si tiene alguna duda, no la use: contacte a una persona calificada profesionalmente. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para los niños.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Símbolo	Descripción
	Lámpara de horno: que permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. La lámpara del horno se encenderá para todas las funciones de cocción (excepto la función pirolítica)
	Desfrost: la circulación del aire a temperatura ambiente permite descongelar rápidamente los alimentos congelados (sin el uso de calor). Es una forma suave pero rápida de acelerar el tiempo de descongelación y descongelación de platos preparados, productos rellenos de crema, etc.
	Calentador inferior: Un elemento oculto en el fondo del horno proporciona calor. Se utiliza principalmente para mantener los alimentos calientes. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 60-120OC. La temperatura predeterminada es 60°C.
 	Cocción convencional: la parte superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción por convección. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 50-250OC. La temperatura predeterminada es 220OC. Esta es una función opcional que puede funcionar con un motor de asador.
	Convección con ventilador: la combinación del ventilador y ambos elementos calefactores proporciona una penetración de calor más pareja, ahorrando hasta un 30-40% de energía. Los platos están ligeramente dorados por fuera y húmedos por dentro. Nota: Esta función es adecuada para asar a la parrilla o asar grandes trozos de carne a una temperatura más alta. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 50-250OC. La temperatura predeterminada es 220OC.
 	Parrilla radiante: el elemento de la parrilla interior se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 180-240OC. La temperatura predeterminada es 210OC. Esta es una función opcional que puede funcionar con un motor de asador.
 	Doble asado: el elemento radiante interior y el elemento superior están funcionando. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 180-240OC. La temperatura predeterminada es 210OC. Esta es una función opcional que puede funcionar con un motor de asador.
 	Doble asado con ventilador: el elemento radiante interior y el elemento superior funcionan con ventilador. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 180-240OC. La temperatura predeterminada es 210OC.
 	Convección: un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para cocinar al estilo de convección. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación de aire dentro del horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura puede ajustarse dentro del rango de 50-240°C. La temperatura predeterminada es 180°C.
Pyrolytic mode	Función pirolítica: cuando la función se establece en modo pirolítico, el LED muestra "PYA". La temperatura predeterminada es 450°C. El temporizador se puede configurar 1:30 o 2:00 horas.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Ajuste del reloj

Después de conectar la unidad a la alimentación, los símbolos "0:00" serán visibles en la pantalla.

1> Pulsar "", el símbolo de la hora parpadeará.

2> Gire "K2" para ajustar las cifras de la hora, (el tiempo debe estar dentro de 0--23).

3> Pulsar "", el símbolo de los minutos parpadeará.

4> Gire "K2" para ajustar la configuración de los minutos, (el tiempo debe estar entre 0--59).

5> Pulsar " para finalizar el ajuste de hora. "-" parpadeará y el tiempo se iluminará.

Nota: el reloj es de 24 horas. Después del encendido, si no está configurado, el reloj mostrará "0:00".

2. Ajuste de funciones

1> Gire "K1" para elegir la función de cocción que necesita. El símbolo relacionado se iluminará.

2> Gire "K2" para ajustar la temperatura.

3> Pulsar " para confirmar que empieza a cocinar

4> Si ignora el paso 2, Pulse " para confirmar el inicio de la cocción y el tiempo predeterminado es de 9 horas, la temperatura por defecto se mostrará en el display LED.

NOTA:

1> Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste de las perillas son las siguientes: 0--0:

30min: paso 1 minuto 0: 30--9: 00hora: paso 5 minutos

2> Las cantidades de paso para el ajuste de temperatura son 5 C, y la función de parrilla radiante es 30 C.

3>Gire "K1" para ajustar el tiempo de cocción cuando comienza la cocción. Presione " para confirmar.

Si " no se presiona en 3 segundos, el horno volverá a la hora anterior para continuar la cocción.

4>Gire "K2" para ajustar la temperatura cuando comienza la cocción.El indicador relacionado se iluminará.

Presione " para comenzar a cocinar.Si " no se presiona en 3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior para continuar la cocción.

3.Ajustes de lámpara

1> Gire "K1" para seleccionar la función relevante, luego el ícono correspondiente estará encendido.

2> Pulse " para empezar, "0:00" y éste icono " se encenderá, " : " parpadeará.

4.Función de consulta

En los siguientes estados, puede usar la función de indagación, luego de 3 segundos volver al estado actual.

1> Durante el estado de trabajo, si el reloj estaba configurado, presione " para ver la hora actual; si la función recordatorio estaba seleccionada, pulse " para ver el tiempo de recordatorio.

2> En estado recordatorio, si el reloj estaba configurado, presione " para ver el tiempo actual

3> En el estado de visualización del reloj, si se configuró la función de reserva, presione " para ver la hora de reserva

5. Función de bloqueo infantil

Para bloquear : pulse " " y " " simultáneamente durante 3 segundos, habrá un largo "pitido" y el icono " " se iluminará.

Desbloquear : pulse " " y " " simultáneamente durante 3 segundos, habrá un largo "pitido" que indicará que se ha desbloqueado.

Nota: Durante el modo de trabajo, si desea detener la cocción, presione el botón de parada rápidamente. No es necesario presionar prolongadamente el botón de detención, no es válido.

6. Función de recordatorio:

Esta función ayudará a recordarle que comience a cocinar en un horario determinado de 0:01 a 9:59. Solo cuando el horno está en modo de espera, se puede configurar el recordatorio. Sigue a continuación para configurar el recordatorio:

- 1> Pulse el botón recordatorio "  ";
- 2> Gire "K2" para configurar la hora de la hora del recordatorio. (El tiempo debe estar dentro de 0--9).
- 3> Pulse el botón recordatorio "  " otra vez;
- 4> Gire "K2" para configurar el minuto de recordatorio. (El tiempo debe estar dentro de 0--59).
- 5> Pulse "  " para confirmar y se iniciará una cuenta atrás.

Nota: El zumbador del horno sonará 10 veces después del tiempo de regreso a la hora cero.

Puede cancelar el recordatorio durante la configuración presionando el botón de detener; Después de configurar el recordatorio, puede cancelarlo presionando el botón de detener dos veces.

7. Función de inicio / pausa / cancelar

- 1> Si el tiempo de cocción se ha seleccionado, pulse "  " para empezar a cocinar.

Si ha pausado, pulse el botón "  " para reanudar la cocción.

- 2> durante el proceso de cocción, presione "  " una vez para pausar

Pulse "  " dos veces para cancelar.

8. Función de ahorro de energía

- 1> En estado de espera y estado recordatorio, presione  tres segundos y se iluminará el LED " apagado y configurado en modo de ahorro de energía.

- 2> Si no se realiza ninguna operación en 10 minutos en estado de espera, la pantalla LED se apagará y pasará al modo de ahorro de energía.

- 3> En el modo de ahorro de energía, presione cualquier tecla o gire cualquier perilla para salir del modo de ahorro de energía.

9. Función pirolítica

Esta función le permite limpiar completamente la cavidad del horno.

- 1>Gire "K1" para seleccionar la función pirolítica. LED mostrará "PYA".

- 2>Pulse "  " para confirmar. Y el tiempo predeterminado es de 2 horas, "PYA" se mostrará en el LED.

- 3>3> Gire "K1" para cambiar el tiempo pirolítico. El temporizador se puede configurar 1:30 o 2:00 horas.

4>Nota:

A) Cuando la puerta del horno no estaba cerrada, presionar el botón de inicio no será válido. El LED mostrará "DOOR" y "PYA".

B) Cuando la temperatura del centro del horno es superior a 320OC, presionar el botón de inicio no será válido. El LED mostrará "COOL" y "PYA". Cuando la temperatura del centro del horno es inferior a 200 ° C, presione el botón cancelar una vez, se pausará; presione de nuevo, volverá al estado de espera. Si es superior a 200 ° C, presione el botón cancelar una vez, volverá al estado de espera directamente.

C) Abra la puerta cuando el horno esté funcionando, el LED mostrará "DOOR" y el zumbador sonará continuamente hasta que la puerta se cierre o presione el botón de cancelar.

D) D) Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada en su interior (por ejemplo, fuentes, bandeja de hornear, bandeja de goteo, soporte deslizante, etc.) ya que podría dañarlos gravemente.

E) E) Cuando termine la limpieza pirolítica, no interrumpa la potencia en una hora.

10. Función de la sonda de carne:

1> 1> En estado de espera, inserte la sonda de carne, el LED mostrará "PROB" y el ícono "  " se iluminará.

2> 2> Gire "K1" para elegir la función que necesita. El indicador relacionado se iluminará.

Diagrama de secuencia función  . Pulse "  " para confirmar

3> 3> Gire "K2" para ajustar la temperatura. Pulse "  " para confirmar

El pequeño LED muestra la temperatura y la gran pantalla LED "PROB".

4> 4> El zumbador sonará cinco veces cuando termine de cocinar. La temperatura de ajuste se enciende cuando las temperaturas de ajuste llegan. Si la sonda de carne se retiró, volverá al estado de espera.

No hay té). El rango de temperatura es de 50-150 grados. B). Durante la función de la sonda, el tiempo de cocción no puede ajustarse. C) Durante el proceso de cocción, presione el botón de parada una vez, se detendrá la cocción, parpadeará el LED; Presione el botón de parada nuevamente, cancele la cocción actual. D) Saque la sonda de carne del horno, cancelará todo el programa. E) Si la pantalla muestra "Er-3" después de que se haya iniciado el programa, significa que el sensor de temperatura tiene un cortocircuito. Por favor, verifique el sensor cuidadosamente por autorización.

11. Función reserva

1> Para usar la función de reserva, el reloj se debe configurar de antemano. Luego, en el modo de ajustar el reloj, debe establecerse el tiempo reservado para que el horno comience a cocinarse (a> presione el botón "  ";

b> Gire "K2" para configurar la hora de la reserva. El tiempo debe estar dentro de 0--23. c> Presione nuevamente el botón de ajuste de reserva ""; d> Gire "K2" para configurar el tiempo minuto de reserva. El tiempo debe estar entre 0--59), pero no presione el reloj esta vez. A continuación, gire la perilla "K1" para seleccionar la función. 

2> Pulse "  " para seleccionar el tiempo de cocción. Luego gire la rueda "K1" para ajustar la hora y "K2" para ajustar la temperatura.

3> Pulse "  " para finalizar la configuración de cocción, y el reloj estará en la pantalla con el signo de reserva "  " siempre encendida. Pero no se presentan otras señales de función. El tiempo de reserva se puede verificar presionando "  ", 3 segundos después, la pantalla mostrará el reloj nuevamente.

4> En el momento de la reserva, la cocción comenzará automáticamente después de un zumbido. El símbolo de reserva "  " se apagará, y otras señales indicadoras funcionarán normalmente.

Nota:

1. La lámpara, el descongelamiento, la sonda no se pueden reservar.

2. Durante el estado de la reserva, presione el botón cancelar una vez, la hora y la temperatura del menú de reserva se mostrarán con el ícono de menú encendido constantemente. Presione de nuevo, la pantalla vuelve al reloj, o presione el botón de inicio para regresar al estado de reserva.

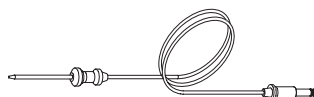
3. La función de recordatorio no es válida durante el estado de reserva.

12. Nota

- 1> La lámpara del horno estará encendida para todas las funciones (excepto la función pirolítica)
- 2> Una vez que el programa de cocción ha sido configurado y el "  " el botón no se presiona dentro de 5 minutos, se mostrará la hora actual o volverá al estado de espera. El programa de configuración no será válido.
- 3> El zumbador sonará una vez cuando se presione efectivamente, si no se presiona de manera efectiva, no habrá respuesta.
- 4> El zumbador sonará cinco veces para recordarle cuando la cocción haya finalizado.

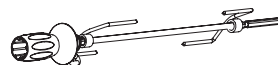
ACCESORIOS

Sonda de carne: antes de usar, inserte la sonda en el centro de la porción más gruesa de carne o en la cara interna del muslo o pecho de las aves de corral, lejos de grasa o hueso. Coloque los alimentos en el horno y conecte la sonda de carne. Mantenga la sonda tan lejos de la fuente de calor como sea posible. Cierre la puerta del horno.

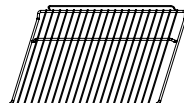


ASADOR DE ESTILO ROTISSERIE:

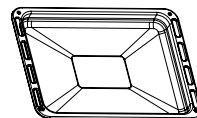
La velocidad promedio del motor calienta la comida de manera uniforme. Al mismo tiempo, puede garantizar la nutrición de la comida.



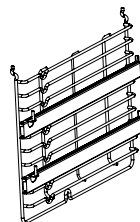
Estante de alambre: para parrilla, platos, molde para pasteles con elementos para asar y asar a la parrilla.



Bandeja universal: para cocinar grandes cantidades de alimentos como tortas húmedas, pasteles, alimentos congelados, etc., o para recolectar grasa / derrames y jugos de carne.



Corredor telescópico: Algunos modelos pueden tener correderas telescópicas para facilitar el uso del horno. Estos corredores telescópicos y soportes deslizantes se podrían desmontar desenroscando los tornillos utilizados para repararlo. Después de desmontarlos, los platos y la bandeja se pueden poner en el piso del horno, usando funciones como parrilla radiante, parrilla doble, parrilla doble con ventilador.

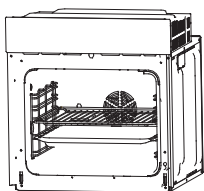


NOTA: Cuando coloque los platos en el piso del horno, NO use las funciones con el calentador inferior para evitar la acumulación de calor en la parte inferior.

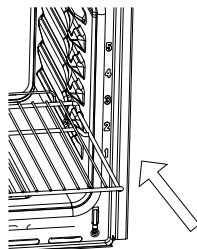
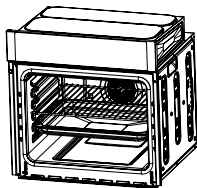
ADVERTENCIA DE COLOCACIÓN DEL ESTANTE:

Para garantizar que las estanterías del horno funcionen de forma segura, es imperativo colocar las repisas de forma correcta entre el riel lateral. Los estantes y la bandeja solo se pueden usar entre la primera y la quinta capa.

Los estantes deben usarse en la dirección correcta, esto asegurará que durante la extracción cuidadosa del estante o la bandeja, los alimentos calientes no se deslicen.

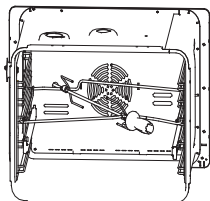


O

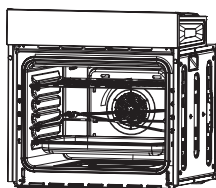


USO DE ACCESORIOS DE ESTILO ROTISSERIE

El asador funciona en combinación con el elemento de la parrilla para calentar la comida por igual. Al mismo tiempo, puede garantizar la nutrición de la comida.



O

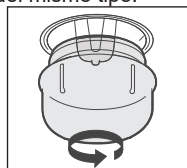


REEMPLAZO DE BOMBILLA

Para el reemplazo, proceda de la siguiente manera:

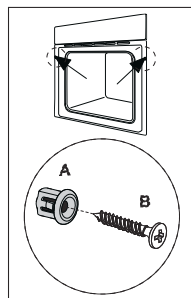
- 1> Desconecte la alimentación de la toma de corriente o apague el disyuntor de la toma de corriente de la unidad.
- 2> Desenrosque la tapa de la lámpara de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede ser rígida) y reemplace la bombilla por una nueva del mismo tipo.
- 3> Atornille la tapa de la lámpara de vidrio en su lugar.

NOTA: utilice únicamente lámparas halógenas T300 ° C de 25-40W / 220V-240V.



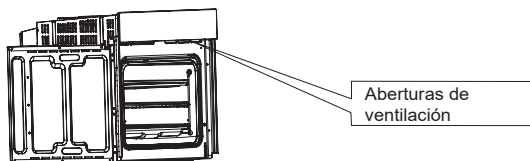
ASEGURANDO EL HORNO AL GABINETE

1. Coloque el horno en el hueco del gabinete.
2. Abra la puerta del horno.
3. Asegure el horno al gabinete de la cocina con dos soportes de distancia "A" que encajen en los agujeros en el marco del horno y ajuste los dos tornillos "B".

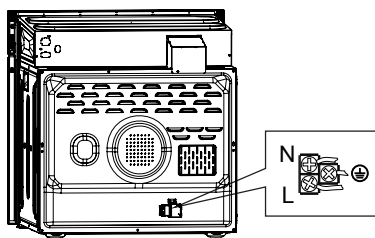


ABERTURAS VENTILADORAS

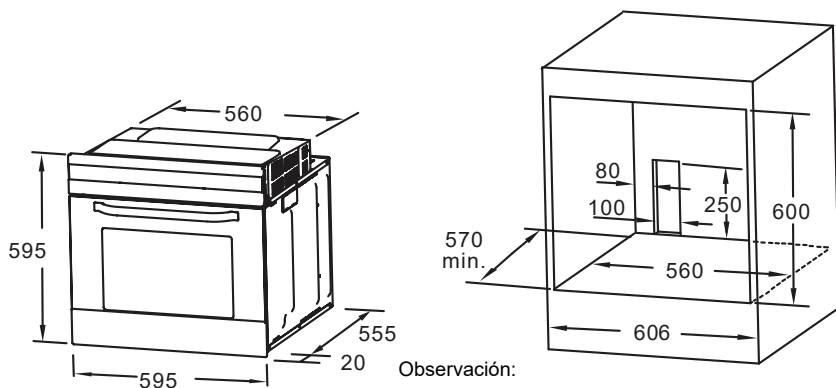
Cuando la cocción finaliza o en estado de pausa o en estado de espera, si la temperatura central del horno es superior a 75 grados, el ventilador de enfriamiento continuará funcionando durante 15 minutos. O cuando la temperatura del centro del horno sea inferior a 75 grados, el ventilador de enfriamiento se detendrá por adelantado.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



Observación:

1. Solo se admiten las desviaciones más para todas las dimensiones.
2. El gabinete no incluye el interruptor de corriente ni el enchufe.

NOTA: la cantidad de accesorios incluidos depende del dispositivo particular comprado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por el bien de una buena apariencia y confiabilidad, mantenga la unidad limpia. El diseño moderno de la unidad facilita el mantenimiento al mínimo. Las partes de la unidad que entran en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente.

- Antes de cualquier mantenimiento y limpieza, desconecte la corriente.
- Coloque todos los controles en la posición OFF.
- Espere hasta que el interior de la unidad no esté caliente, pero solo un poco de calentamiento en caliente es más fácil que cuando está caliente.
- Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, un cepillo suave o una esponja fina y luego séquelo.
- En caso de suciedad fuerte, use agua caliente con productos de limpieza no abrasivos. Para limpiar el vidrio de la puerta del horno, no use limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados, ya que pueden rayar la superficie o dañar el vidrio.
- Nunca deje sustancias ácidas (jugo de limón, vinagre) en piezas de acero inoxidable.
- No use un limpiador de alta presión para limpiar la unidad. Las bandejas para hornear se pueden lavar con detergente suave.

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inapropiado de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no se puede tratar como basura doméstica. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor comuníquese con su oficina local de la ciudad, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.





Built-in Electric Oven

User Manual

model: HORN PYE7028

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed.
removed.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

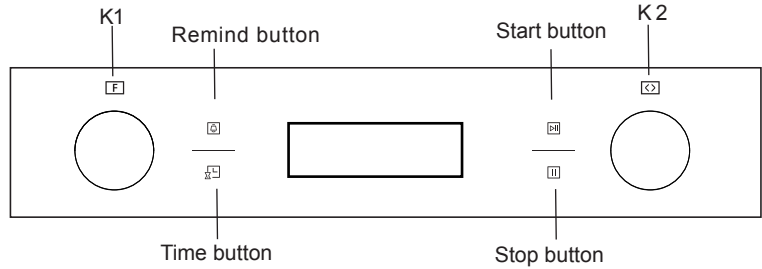
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.(except pyrolytic function)
	Defrost :The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat .It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Convection with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
Pyrolytic mode	Pyrolytic function:When the function set to prolytic mode, LED display "PYA". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.

1> Press "  ", the hour figures flashes.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press "  ", the minutes flashes.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press "  " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press "  " to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:

0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes

2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.

3>Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm.

If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4>Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.

Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

3. Lamp Setting

1> Rotate" K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press "  " button to start, " 0:00 " and lamp icon"  " will light up, " : " flashes.

4. Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1> During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time; if the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "  " will be illuminated.

Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "";
- 2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button " " again;
- 4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

- 1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking.
If the cooking is paused, press " " to resume cooking.
- 2> During cooking process, press " " once to pause the cooking.
Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state, press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate "K1" to select the pyrolytic function. LED will display "PYA".
- 2> Press " " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, "PYA" will display on the LED.
- 3> Rotate "K1" to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

- A) When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display "DOOR" and "PYA".
- B) When the oven's center temperature is higher than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display "COOL" and "PYA". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.
- C) Open the door when the oven is working, the LED will display "DOOR" and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.

D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it(e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

10. Meat probe function:

1> In waiting state, insert the meat probe, the LED will display " PROB " and the icon "  " will light.

2> Rotate " K1 " to choose function you need. The related indicator will illuminated.

Functional sequence diagram:  . Press "  " to confirm function setting.

3> Rotate " K2 " to adjust the temperature. Press "  " to confirm temperautre probe.

The small LED display the temperature and the big LED display " PROB ".

4> The buzzer will sound five times when cooking finish. The setting temperature lights when the setting temperatures arrives. If the meat probe pulled out, it will turn back to waiting state.

Note: A). The range of the temperature is 50-150 degrees. B).During probe function, the cooking time can not be set. C) During cooking process, press stop button once, it will stop cooking, LED flash; Press stop button again, cancel the current cooking. D)Pull out the meat probe from the oven, it will cancel all the program. E)If the display shows " Er-3 " after the programme has been started, it means that the temperature sensor short circuit. Please check the sensor carefully by authorized.

11.Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button "  "; b> Rotate " K2 " to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button "  " again; d> Rotate " K2 " to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1 " to chosse function.

2> Press "  " button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the "  " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "  " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "  ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "  " will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

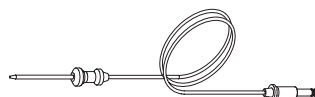
3. Reminder function is invalid during reservation status.

12. Note

- 1> The oven lamp will be on for all functions.(except pyrolytic function)
- 2> Once the cooking programme has been set and the "  " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

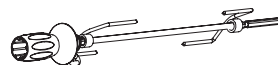
ACCESSORIES

Meat probe : Before using, insert the probe into the center of the thickest portion of meat or into the inner thigh or breast of poultry, away from fat or bone. Place food in oven and connect the meat probe. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

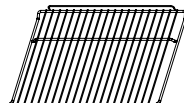


ROTISSERIE SKEWER:

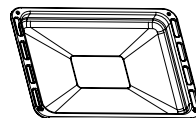
The average speed of the motor heats the food evenly.
At the same time,it can guarantee the nutrition of the food.



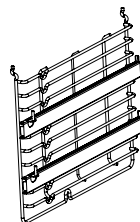
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

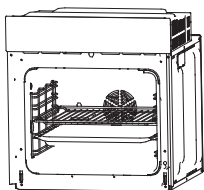


NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.

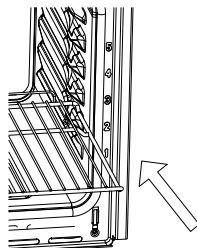
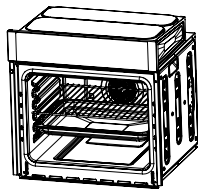
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

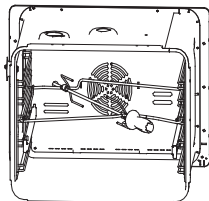


OR

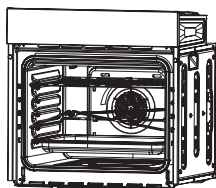


USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally. At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



OR

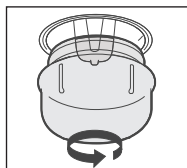


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

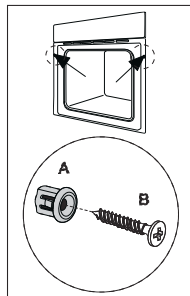
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



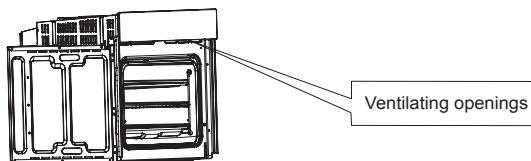
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B " .

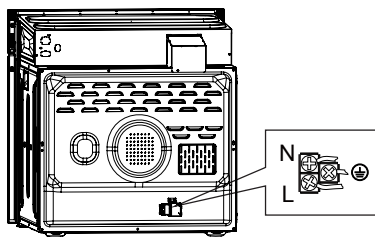


VENTILATING OPENINGS

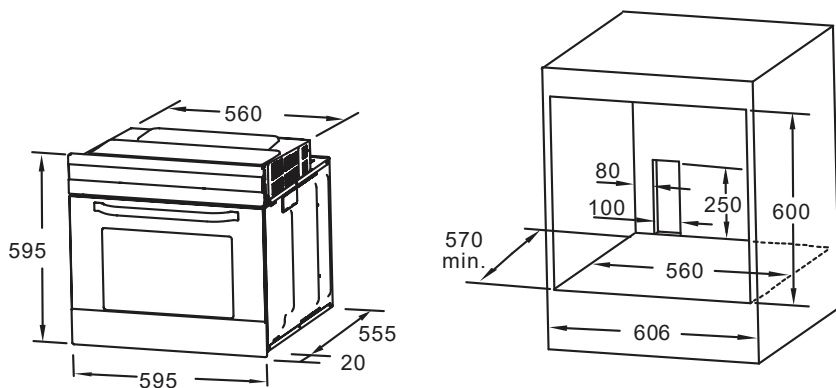
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





Forno elétrico

User Manual

model: HORNO PYE7028

RECONHECIMENTO

Obrigado por comprar nosso produto. Esperamos que você goste de usar os muitos recursos e benefícios que ele oferece. Antes de usar este produto, leia atentamente este manual de instruções completo. Mantenha este manual em um local seguro para referência futura. Certifique-se de que outras pessoas que usam o produto também estejam familiarizadas com essas instruções.

ADVERTÊNCIA

- Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode emitir um odor desagradável. Isto é devido ao agente adesivo usado para os painéis isolantes dentro do forno. Por favor, execute o novo produto vazio com a função de cozimento convencional, 250 °C, 90 minutos para limpar as impurezas de óleo dentro da cavidade.
- Durante o primeiro uso, é completamente normal que haja fumaça e odores leves. Se isso acontecer, basta esperar que o cheiro desapareça antes de colocar a comida no forno.
- Use o produto em um ambiente aberto.
- O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos ficarão longe, a menos que sejam monitoradas continuamente.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Este dispositivo pode ser usado por crianças de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e compreender o perigo que

envolve As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

- Durante o uso, o aparelho fica muito quente. Cuidados devem ser tomados para evitar elementos de aquecimento dentro do forno.
- Não permita que crianças se aproximem do forno quando ele estiver funcionando, especialmente quando a churrasqueira estiver ligada.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Os meios de desconexão devem ser incorporados na fiação fixa de acordo com as especificações de fiação.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Um meio de desconectar todos os pólos da fiação fixa deve ser incorporado de acordo com as regras de fiação.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço
- ou pessoas qualificadas para evitar um perigo.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos fortes ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode provocar a quebra do vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Excesso de derramamento deve ser removido antes da limpeza.
- Durante a limpeza pirolítica, as peças acessíveis podem ficar mais quentes que o normal. As crianças pequenas devem ficar longe.
- Durante a limpeza pirolítica, a sonda deve ser removida.
- Um limpador a vapor não deve ser usado.
- Os dispositivos não são projetados para serem operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- As instruções para fornos que possuem prateleiras devem incluir detalhes que indiquem a correta instalação das prateleiras.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreender o perigo envolvido.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas qualificadas para evitar um risco.
- Aviso: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Objetos de metal como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície, pois podem ficar quentes.
- Um limpador a vapor não deve ser usado.
- Não use um limpador a vapor para limpar sua capa.
- O aparelho não foi concebido para ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies de cozimento.
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cocção de curto prazo deve ser monitorado continuamente.
- **AVISO:** A cozedura desacompanhada com gordura ou óleo pode ser perigosa e causar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, desligue o aparelho e cubra a chama, p. com uma capa ou um manto de fogo.

DICAS DE SEGURANÇA

- Não use o forno com as mãos ou pés molhados ou húmidos.
- Para forno: a porta do forno não deve ser aberta com frequência durante o período de cozedura.
- O aparelho deve ser instalado por um técnico autorizado e colocado em uso. O produtor não é responsável por nenhum dano que possa ser causado por um posicionamento defeituoso e pela instalação por pessoal não autorizado.
- Quando a porta ou a gaveta do forno estiverem abertas, não deixe nada em cima, pode desequilibrar o seu aparelho ou quebrar a porta.
- Algumas partes do aparelho podem manter o calor por muito tempo; é necessário esperar que esfrie antes de tocar os pontos que estão diretamente expostos ao calor.
- Se você não for usar o dispositivo por um longo período, é recomendável desconectá-lo.

INSTALAÇÃO DO FORNO NA UNIDADE DE COZINHA

Coloque o forno no espaço fornecido na unidade de cozinha; Pode ser colocado sob uma tampa de trabalho ou em um gabinete vertical. Fixe o forno na sua posição, enroscando-o no lugar, usando os dois orifícios de fixação na estrutura. Para localizar os furos de fixação, abra a porta do forno e olhe para dentro. Para permitir uma ventilação adequada, as medições e distâncias são aderidas ao fixar o forno.

IMPORTANTE

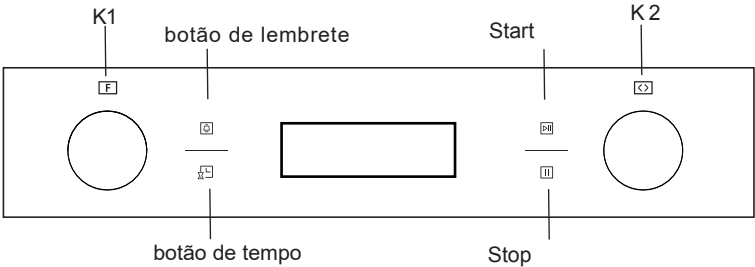
Se o forno deve funcionar corretamente, a carcaça da cozinha deve ser adequada. Os painéis da unidade de cozinha ao lado do forno devem ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as caudas das unidades que são feitas de madeira folheada podem suportar temperaturas de pelo menos 120 ° C. Plásticos ou colas que não suportam tais temperaturas irão derreter e deformar, uma vez que o forno tenha sido alojado dentro das unidades, as partes elétricas devem estar completamente isoladas. Este é um requisito de segurança legal. Todas as proteções devem estar firmemente fixadas no lugar de modo que seja impossível removê-las sem o uso de ferramentas especiais. Remova a parte de trás da unidade da cozinha para garantir que o fluxo de ar adequado circule em torno do forno. A placa deve ter um espaço traseiro de pelo menos 45 mm.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Quando você tiver desembalado o forno, verifique se ele não foi danificado de alguma forma. Se você tiver alguma dúvida, não a use: entre em contato com uma pessoa profissionalmente qualificada. Mantenha os materiais de embalagem, como sacos plásticos, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças, pois eles são perigosos para as crianças.



DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Símbolo	Descrição
	Lâmpada do forno: permite ao usuário observar o andamento da cocção sem abrir a porta. A lâmpada do forno acenderá para todas as funções de cozimento (exceto a função pirolítica)
	Descongelamento: a circulação de ar à temperatura ambiente permite o descongelamento rápido de alimentos congelados (sem o uso de calor). É uma maneira suave, mas rápida, de acelerar o tempo de descongelamento e descongelamento de pratos preparados, produtos recheados com creme, etc.
	Aquecedor inferior: Um elemento oculto na parte inferior do forno fornece calor. É usado principalmente para manter a comida quente. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 60-120OC. A temperatura predeterminada é de 60 ° C.
 	Cozimento convencional: a parte superior e inferior trabalham juntas para fornecer convecção A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250OC. A temperatura padrão é 220OC. Este é um recurso opcional que pode funcionar com um motor rotativo.
	Convecção com ventilador: a combinação do ventilador e os dois elementos de aquecimento proporciona uma penetração de calor mais uniforme, economizando até 30-40% de energia. Os pratos são ligeiramente dourados por fora e úmidos por dentro. Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar pedaços grandes de carne a uma temperatura mais alta. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-250OC. A temperatura padrão é 220OC.
 	Grelhador radiante: o elemento da grelha interior liga e desliga para manter a temperatura. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240OC. A temperatura padrão é 210OC. Este é um recurso opcional que pode funcionar com um motor rotativo.
 	Assado duplo: o elemento radiante interno e o elemento superior estão funcionando. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240OC. A temperatura padrão é 210OC. Este é um recurso opcional que pode funcionar com um motor rotativo.
 	Assado duplo com ventilador: o elemento radiante interior e o elemento superior trabalham com um ventilador. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 180-240OC. A temperatura padrão é 210OC.
 	Convecção: um elemento ao redor do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cozimento por convecção. No modo de convenção, o ventilador liga automaticamente para melhorar a circulação de ar dentro do forno e cria um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 50-240°C. A temperatura predeterminada é de 180 ° C.
Pyrolytic mode	Função pirolítica: quando a função é definida no modo pirolítico, o LED mostra "PYA". A temperatura predeterminada é de 450 ° C. O temporizador pode ser definido 1:30 ou 2:00 horas.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Configuração do relógio

Depois de conectar a unidade à fonte de alimentação, os símbolos "0:00" ficarão visíveis na tela.

1> Pulsar "", o símbolo da hora piscará.

2> 2> Gire "K2" para ajustar os dígitos da hora (o tempo deve estar entre 0 e 23).

3> Pulsar "", o símbolo dos minutos piscará.

4> 4> Gire "K2" para ajustar a configuração de minuto, (o tempo deve estar entre 0--59).

5> Pulsar " para terminar a configuração da hora. ":" pisca e a hora acende.

Nota: o relógio é de 24 horas. Após a energização, se não estiver definido, o relógio mostrará "0:00".

2. Ajuste de função

1> Gire "K1" para escolher a função de cozimento que você precisa. O símbolo relacionado acenderá.

2> Gire "K2" para ajustar a temperatura.

3> Pulsar " para confirmar que você começou a cozinhar

4> Se você ignorar a etapa 2, Pulse " para confirmar o início da cozedura e o tempo predefinido é de 9 horas, a temperatura predefinida será mostrada no visor LED.

NOTA:

1> As quantidades escalonadas para o tempo de ajuste dos botões são as seguintes: 0--0:

30min: passo 1 minuto 0: 30--9: 00h: passo 5 minutos

2> As grandezas de passo para o ajuste de temperatura são 5 C, e a função de grade radiante é de 30 C.

3>Gire "K1" para ajustar o tempo de cozimento quando a cozedura começar. Pressione " para confirmar. Si " " não é pressionado em 3 segundos, o forno retornará ao tempo anterior para continuar a cozinhar.

4>Gire "K2" para ajustar a temperatura quando a cozedura começar. O indicador relacionado acenderá. Pressione " para começar a cozinhar. Si " " não é pressionado em 3 segundos, o forno retornará à temperatura anterior para continuar cozinhando.

3. Configurações da lâmpada

1> Gire "K1" para selecionar a função relevante, então o ícone correspondente estará aceso.

2> Pulse " para começar, "0:00" e este ícone " " acende, ":" pisca.

4. Função de consulta

Nos estados a seguir, você pode usar a função de consulta, após 3 segundos retornar ao estado atual.

1> Durante o status do trabalho, se o relógio foi ajustado, pressione " " para ver a hora atual; se a função de lembrete foi Selecionado, pulse " " para ver a hora do lembrete.

2> Em um estado de lembrete, se o relógio foi ajustado, pressione " para ver o tempo atual

3> No estado de exibição do relógio, se a função de reserva estiver definida, pressione " para ver o horário da reserva

5. função de bloqueio para crianças

Para bloquear : pulse " " y " " simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo "bip" e o ícone " "vai acender.

Desbloquear : pulse " " e " " simultaneamente por 3 segundos, haverá um longo "bip" que indicará que foi desbloqueado.

Nota: Durante o modo de trabalho, se você quiser parar de cozinhar, pressione o botão Parar rapidamente. Não é necessário pressionar o botão de parada por um longo tempo, não é válido.

6. Função lembrete:

Esse recurso ajudará você a começar a cozinhar em um horário definido, das 0:01 às 9:59. Apenas quando o forno está no modo de espera, o lembrete pode ser definido. Siga abaixo para definir o lembrete:

- 1> Pressione o botão de lembrete  ";
- 2> Gire "K2" para definir a hora do lembrete. (O tempo deve estar dentro de 0--9).
- 3> Pressione o botão de lembrete " " outra vez;
- 4> Gire "K2" para definir o minuto do lembrete. (O tempo deve estar dentro de 0--59).
- 5> Pulsse " " para confirmar e uma contagem regressiva será iniciada.

Nota: A campainha do forno soará 10 vezes após a hora de retorno a zero hora.

Você pode cancelar ou lembrar durante uma configuração pressionando ou botão stop; Depois de definir ou lembrar, você pode cancelar-pressão ou botão Parar duas vezes.

7. Iniciar / pausar / cancelar a função

- 1> Se o tempo de cozedura tiver sido seleccionado, pressione "  " para começar a cozinhar.
Se você fez uma pausa, pressione o botão " " para retomar a cozedura.
- 2> Durante o processo de cozimento, pressione "  " uma vez para pausar
Pulsse " " duas vezes para cancelar.

8. Função de economia de energia

- 1> No status de espera e status do lembrete, pressione  três segundos e o LED acenderá " desligado e definido para o modo de economia de energia.
- 2> Se nenhuma operação for executada em 10 minutos no estado de espera, a tela de LED será desligada e entrará no modo de economia de energia.
- 3> No modo de economia de energia, pressione qualquer tecla ou gire qualquer botão para sair do modo de economia de energia.

9. Função pirolítica

Esta função permite limpar completamente a cavidade do forno.

- 1>Gire "K1" para selecionar a função pirolítica. LED mostrará "PYA".
- 2>Pulsse " " para confirmar. E o tempo padrão é de 2 horas, "PYA" será exibido no LED.
- 3>Gire "K1" para mudar o tempo pirolítico. O temporizador pode ser definido 1:30 ou 2:00 horas.
- 4>nota:
 - A) Quando a porta do forno não estiver fechada, pressionar o botão de partida não será válido. O LED mostrará "PORTA" e "PYA".
 - B) Quando a temperatura do centro do forno for superior a 320OC, pressionar o botão de partida não será válido. O LED mostrará "COOL" e "PYA". Quando a temperatura do centro do forno estiver abaixo de 200 ° C, pressione o botão cancelar uma vez, ele fará uma pausa; pressione novamente, ele retornará ao estado de espera. Se estiver acima de 200 ° C, pressione o botão cancelar uma vez, ele retornará ao estado de espera diretamente.
 - C) Abra a porta quando o forno estiver funcionando, o LED mostrará "PORTA" e a campainha soará continuamente até que a porta se feche ou pressione o botão cancelar.

D) Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, elimine qualquer derramamento excessivo e certifique-se de que o forno esteja vazio. Não deixe nada dentro (por exemplo, fontes, assadeira, bandeja de coleta, suporte deslizante, etc.), pois isso pode causar sérios danos.
E) Quando a limpeza pirolítica estiver concluída, não interrompa a alimentação em uma hora.

10. Função da sonda de carne:

1> No estado de espera, insira a sonda de carne, o LED mostrará "PROB" e o ícone "" vai acender.

2> Gire "K1" para escolher a função que você precisa. O indicador relacionado será aceso.

Diagrama de sequência funcional . Pulse " " para confirmar

3> Gire "K2" para ajustar a temperatura. Pulse " para confirmar

O pequeno LED mostra a temperatura e o grande display LED "PROB".

4> A campainha soará cinco vezes quando terminar de cozinhar. A temperatura definida é ativada quando as temperaturas definidas atingem. Se a sonda de carne foi removida, ela retornará ao status de espera.

Não há chá). A faixa de temperatura é de 50 a 150 graus. B) Durante a função da sonda, o tempo de cozinhar não pode ser ajustado. C) Durante o processo de cozimento, pressione o botão de parada uma vez, o cozimento irá parar, o LED irá piscar; Pressione o botão parar novamente, cancele a cozedura atual. D) Retire a sonda de carne do forno, cancele todo o programa. E) Se o display mostrar "Er-3" após o início do programa, significa que o sensor de temperatura tem um curto-circuito. Por favor, verifique o sensor cuidadosamente por autorização.

11. Função de reserva

1> Para usar a função de reserva, o relógio deve ser definido antecipadamente. Então, no modo de ajuste do relógio, o tempo reservado para o forno começar a cozinhar deve ser ajustado (a> pressione o botão "";

b> b> Gire "K2" para definir o horário da reserva. O tempo deve estar dentro de 0-23. c> Prima novamente o botão de ajuste de reserva ""; d> Gire "K2" para definir o tempo de reserva de minutos. A hora deve estar entre 0 e 59, mas não pressione o relógio desta vez. Em seguida, gire o botão "K1" para selecionar a função 

2> Pulse " "para selecionar o tempo de cozimento. Em seguida, gire o volante "K1" para ajustar a hora e "K2" para ajustar a temperatura.

3> Pulse " " para terminar as configurações de cozimento, e o relógio estará na tela com o sinal de reserva " sempre ligado. Mas nenhum outro sinal de função é apresentado. A hora da reserva pode ser verificada pressionando "", 3 segundos depois, o visor mostrará o relógio novamente.

4> 3 segundos depois, o visor mostrará o relógio novamente. 4> No momento da reserva, o cozimento será iniciado automaticamente após um zumbido. O símbolo de reserva " " sairá e outros sinais indicadores funcionarão normalmente.

Nota:

1. A lâmpada, o degelo, a sonda não pode ser reservado.

2. Durante o estado da reserva, pressione o botão cancelar uma vez, a hora e a temperatura do menu de reserva serão exibidas com o ícone de menu constantemente. Pressione novamente, a tela retorna ao relógio ou pressione o botão Iniciar para retornar ao estado de espera.

3. A função de lembrete não é válida durante o status da reserva.

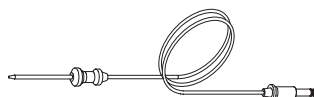
12. Nota

- 1> A lâmpada do forno estará ligada para todas as funções (exceto a função pirolítica)
- 2> Uma vez que o programa de cozimento tenha sido ajustado e o botão " " não seja pressionado dentro de 5 minutos, a hora atual será exibida ou retornará ao estado de espera. O programa de configuração não será válido.
- 3> A campainha soará uma vez quando pressionada efetivamente, se não for pressionada efetivamente, não haverá resposta.
- 4> A campainha soará cinco vezes para lembrá-lo quando a cozedura estiver terminada.

ACESSÓRIOS

Sonda de carne: antes de usar, insira a sonda no centro

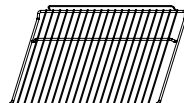
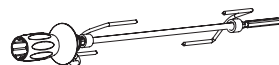
a parte mais grossa da carne ou no interior da coxa ou no peito das aves de capoeira, longe de gordura ou osso. Coloque a comida no forno e conecte a sonda de carne. Mantenha a sonda o mais longe possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.



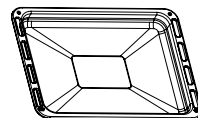
ROTISSERIE DE ESTILO DE ROTISSERIE:

A velocidade média do motor aquece a comida uniformemente. Ao mesmo tempo, pode garantir a nutrição dos alimentos.

Cremalheira de fio: para a grade, placas, bandeja de bolo com elementos para grelhar e roasting.

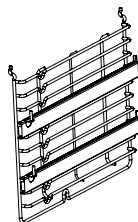


Bandeja universal: para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como bolos úmidos, tortas, alimentos congelados, etc., ou para coletar graxas / derrames e sucos de carne.



Corredor telescópico: Alguns modelos podem ter lâminas telescópicas para facilitar o uso do forno. Estes corredores telescópicos e suportes de deslizamento podem ser desmontados desparafusando os parafusos usados para repará-lo. Após a desmontagem, as placas e a bandeja podem ser colocadas no piso do forno, usando funções como grelha radiante, grelha dupla, grelha dupla com ventilador.

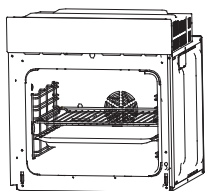
NOTA: Quando colocar a louça no chão do forno, NÃO utilize as funções com o aquecedor inferior para evitar a acumulação de calor na parte inferior.



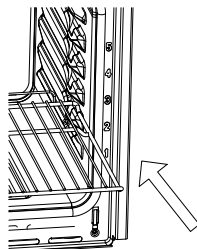
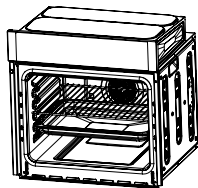
PRAZO DE COLOCAÇÃO DA PRATELEIRA:

Para garantir que as prateleiras do forno operem com segurança, é imperativo colocar as prateleiras corretamente entre o trilho lateral. As prateleiras e a bandeja só podem ser usadas entre a primeira e a quinta camadas.

As prateleiras devem ser usadas na direção certa, isso irá garantir que durante a remoção cuidadosa da prateleira ou bandeja, alimentos quentes não escorreguem.

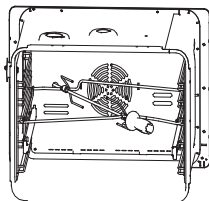


O

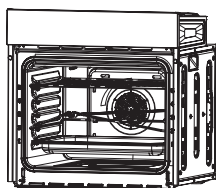


USO DE ACESSÓRIOS DE ESTILO ROTISSERIE

A grade funciona em combinação com o elemento de grade para aquecer a comida igualmente. Ao mesmo tempo, pode garantir a nutrição dos alimentos.



O

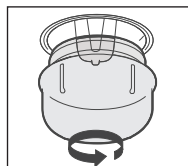


SUBSTITUIÇÃO DE BULBO

Para substituição, proceda da seguinte forma:

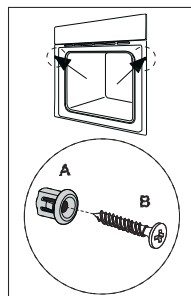
- 1> 1> Desconecte a energia da tomada ou desligue o disjuntor da tomada da unidade.
- 2> 2> Desaparafuse a tampa da lâmpada de vidro, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (note que pode ser rígida) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
- 3> 3> Aparafuse a tampa da lâmpada de vidro no lugar.

NOTA: use apenas lâmpadas halógenas T300 ° C de 25-40W / 220V-240V.



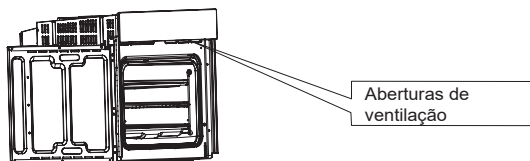
ASSEGURANDO O FORNO AO ARMÁRIO

1. Coloque o forno no recesso do gabinete.
2. Abra a porta do forno.
3. Fixe o forno ao armário da cozinha com dois suportes de distância "A" que se encaixam nos orifícios da estrutura do forno e aperte os dois parafusos "B".

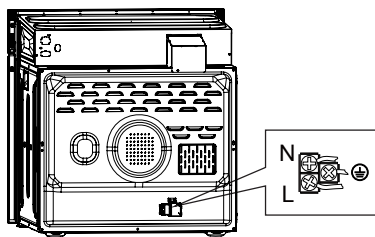


ABERTAS DE VENTILADORES

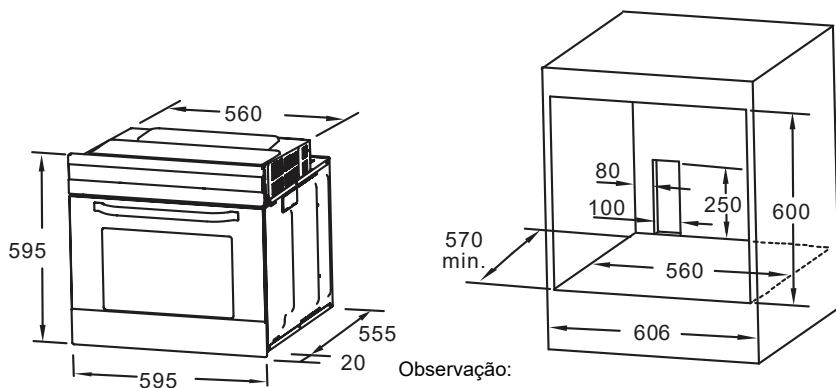
Quando a cozedura estiver concluída ou em pausa ou em estado de espera, se a temperatura central do forno for superior a 75 graus, a ventoinha continuará a funcionar durante 15 minutos. Ou quando a temperatura do centro do forno for inferior a 75 graus, a ventoinha de refrigeração parará antecipadamente.



CONEXÃO DO FORNO



INSTALAÇÃO



Observação:

1. Apenas desvios são permitidos para todas as dimensões.
2. O gabinete não inclui o botão liga / desliga ou o plugue.

NOTA: a quantidade de acessórios incluídos depende do dispositivo específico adquirido.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por uma questão de boa aparência e confiabilidade, mantenha a unidade limpa. O design moderno da unidade facilita a manutenção ao mínimo. As partes da unidade que entram em contato com a comida devem ser limpas regularmente.

- Antes de qualquer manutenção e limpeza, desconecte a energia.
- Coloque todos os controles na posição OFF.
- Espere até que o interior da unidade não esteja quente, mas apenas um pouco de aquecimento é mais fácil do que quando está quente.
- Limpe a superfície da unidade com um pano úmido, uma escova macia ou uma esponja fina e depois seque-a.
- Em caso de sujeira pesada, use água quente com agentes de limpeza não abrasivos. Para limpar o vidro da porta do forno, não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados, pois eles podem riscar a superfície ou danificar o vidro.
- Nunca deixe substâncias ácidas (suco de limão, vinagre) em pedaços de aço inoxidável.
- Não use um limpador de alta pressão para limpar a unidade. Bandejas de cozimento podem ser lavadas com detergente neutro.

Este dispositivo está marcado de acordo com a diretiva europeia 2012/19 / EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE).

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, ele ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado deste produto. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, ele será entregue no ponto de coleta correspondente para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. A eliminação deve ser realizada de acordo com os regulamentos ambientais locais para a eliminação de resíduos. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura local, o serviço de coleta de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



Certificado CE

Se ha determinado que este producto cumple con la directiva LOW VOLTAGE (2006/95 / ec), la directiva de compatibilidad electromagnética (2004/108 / EC) y la directiva RoHS.

Para más información relacionada con declaraciones y certificados de conformidad, contáctenos a través del correo info@infiniton.es y en la web www.infiniton.es

SERVICIO TÉCNICO

Si tiene alguna pregunta sobre este dispositivo, contáctenos: info@infiniton.es y www.infiniton.es

También puede contactar a nuestro servicio técnico oficial - MEGAEXIT, S.L.

tel: (+34) 954 087 169

Reparaciones de correo electrónico: rma@megaexit.com

www.megaexit.com

CE Certificate

It has been determined that this product complies with the LOW VOLTAGE directive (2006/95/ec), Electromagnetic Compatibility directive (2004/108/EC), and RoHS directive.

For more information related to declarations and certificates of conformity, please contact us through the mail info@infiniton.es and in the web www.infiniton.es

TECHNICAL SERVICE

If you have any questions regarding this device, please contact us: info@infiniton.es and www.infiniton.es

You can also contact our official technical service - MEGAEXIT, S.L

tel: (+34) 954 087 169

Repairs e-mail: rma@megaexit.com

www.megaexit.com

INFINITON

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA PEDIDOS de ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Caros Clientes Finais e/ou Responsáveis de Loja,

A ASGAARD relembra que tem um site onde pode colocar 24 horas por dia, 7 dias por semana, pedidos de assistência técnica, podendo depois consultar o estado actualizado dos mesmos. O site está disponível em **<http://partner.asgaard.pt/asgaard/>** (deve ter a sua password e nome de utilizador preparados).

Não utilizando esse sistema e pedindo as assistências por email (assistencias@asgaard.pt) ou por fax (21 011 9054) – POR FAVOR NOTE QUE OUTROS ENDEREÇOS DE EMAIL OU NÚMEROS DE FAX NÃO SERÃO ACEITES PARA ESTE EFEITO - terá SEMPRE que colocar a seguinte INFORMAÇÃO ACOMPANHADA SEMPRE DE CÓPIA DA FACTURA DE COMPRA ORIGINAL SEM QUALQUER ELEMENTO ALTERADO E/OU RASURADO:

1. Número de pedido de loja (a vossa referência para o processo)
2. Número e data do documento de garantia (factura) e CÓPIA DESTA, SEM QUALQUER ELEMENTO ALTERADO E/OU RASURADO, LOGO QUANDO SE FAZ O PEDIDO. POR FAVOR NOTE QUE SÓ COMEÇARÁ A CONTAR O PRAZO DE REPARAÇÃO APÓS A ENTREGA DESTA CÓPIA DA FACTURA!
3. Marca do equipamento a reparar
4. Modelo do equipamento a reparar
5. Nome do cliente-final e/ou indicação de STOCK de loja
6. Morada completa do cliente ou loja (se for equipamento de STOCK)
7. CONTACTO do cliente ou loja (se for equipamento de STOCK)
8. Breve DESCRIÇÃO DA AVARIA (tem de vir sempre para que a assistência possa verificar adequadamente o defeito reclamado)
9. OBSERVAÇÕES, para escrever pequenos defeitos que o aparelho possa ter (p.ex. moissas ou riscos na moldura OU quando se entregam acessórios, p.ex. com comando, pois POR DEFEITO NENHUM ACESSÓRIO DEVE SER ENTREGUE).

Relembramos que para utilizar o site ASGAARD (disponível sempre) tem também instruções breves sobre como proceder, as quais poderá voltar a pedir aos nossos serviços. E que pode saber tudo, a todo o momento, sobre as vossas reparações via site.

Para quaisquer dúvidas e/ou pedidos de esclarecimento, por favor não hesitem em nos contactar:

Idália Lavado | idalia.lavado@asgaard.pt | tel: 21 412 0270

MEGAEXIT SL.
Calle Baza 349 Nave 4-6.
18220 Albolote
Granada (ESPAÑA)

Resumen de Declaración de conformidad

INFINITON declara, bajo su responsabilidad, que este aparato cumple con lo dispuesto en la Directiva 99/05/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de Marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de Noviembre.

Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo info@infiniton.es



Síguenos en nuestras
redes sociales y accede a
contenido exclusivo



INFINITON

Copyright © 2018. Todos los derechos reservados